

AVERTISSEMENTS AGRICOLES

BULLETIN
TECHNIQUE
DES
STATIONS
D'AVERTISSEMENTS
AGRICOLES

DLP 21-2-74 253705

PUBLICATION PÉRIODIQUE

ÉDITION DE LA STATION "BRETAGNE" TÉL. RENNES (99) 36-01-74
(COTES-DU-NORD, FINISTÈRE, ILLE-ET-VILAINE, MORBIHAN)
Sous-Régisseur de Recettes de la D.D.A. — Protection des Végétaux — C. C. P. RENNES 9404-94
280, rue de Fougères, 35000 RENNES

ABONNEMENT ANNUEL
30 F

BULLETIN N° 2

19 FEVRIER 1974

LE RHIZOCTONE BRUN ET LA GALE ARGENTÉE DE LA POMME DE TERRE : MISE AU POINT

BIOLOGIE : CE QU'IL FAUT SAVOIR

1/- Le Rhizoctone brun de la pomme de terre est l'un des plus répandus parmi les divers champignons parasites des végétaux. C'est ainsi qu'on le trouve sur luzerne, betteraves, blé, tomates et même maïs. Cette particularité explique sa présence dans de nombreux sols, même s'ils n'ont jamais porté de pommes de terre.

Sur les tubercules, on observe des sclérotés, sortes de croûtes noires, constituées par des amas mycéliens. Ceux-ci sont les agents de conservation et de dissémination du champignon. Après plantation des tubercules, un réseau de filaments blancs, puis bruns, est émis à partir des sclérotés et va contaminer les jeunes pousses. Les dégâts sont plus ou moins graves suivant la rapidité de la levée.

L'action du rhizoctone se traduit de toute façon par une diminution du rendement, la formation de tubercules difformes et de mauvaise présentation.

2/- La gale argentée doit son nom au fait qu'elle provoque le soulèvement des cellules épidermiques, sous lesquelles se glisse une mince couche d'air, ce qui donne l'aspect argenté. On observe également la présence de petits points noirs (microsclérotés) qui représentent la forme de conservation et de propagation du champignon. Les attaques de gale argentée provoquent une déshydratation des tubercules au cours de la période de conservation, entraînant un affaiblissement considérable des facultés germinatives.

LUTTE : CE QU'IL FAUT FAIRE

La lutte contre ces deux maladies n'est vraiment efficace que si l'on fait appel à un ensemble de mesures portant à la fois sur les semences et sur le sol.

A - Semences :

Il est absolument nécessaire d'utiliser des plants aussi sains que possible. Cette précaution est d'autant plus importante qu'à l'heure actuelle il n'y a pas de produit de traitement suffisamment efficace pour garantir une récolte indemne.

Afin d'éviter de gros dégâts, on préparera le plant en vue d'obtenir une levée rapide (plants prégermés).

La désinfection chimique, complémentaire des précautions ci-dessus, peut s'effectuer à l'automne ou au printemps.

Les traitements exécutés avant stockage, quelques temps après récolte, sont généralement les plus efficaces et permettent, en outre, de lutter contre la fusariose, le phoma et l'oosporiose.

Si l'on désire traiter au printemps, certaines précautions doivent être prises : ne pas opérer au stade point blanc ou sur tubercules récemment dégermés, ne pas dépasser les doses et les temps de trempage pour éviter tout risque de phytotoxicité (voir la liste ci-jointe des produits autorisés).

B - Sol :

Il s'agit, essentiellement, de réduire le taux d'infestation dans le sol à un niveau aussi bas que possible. Pour cela, on évitera les retours trop fréquents de la pomme de terre sur les mêmes terres. De même, il faut s'efforcer d'exclure de l'assolement les cultures capables d'assurer la multiplication du champignon (luzerne, betteraves, choux, haricots...).

La préparation du sol est également importante et doit aboutir à des conditions optimales de levée (terre bien aérée).

Les sclérotés de Rhizoctone se formant assez tard sur les tubercules à récolter, on ne les laissera dans le sol, après défanage, que le temps nécessaire au durcissement de la peau. L'expérience montre que plus la récolte est tardive, plus le pourcentage de tubercules contaminés augmente.

Dans certaines circonstances (culture de sélection rendue impossible), on peut effectuer un traitement de sol au pentachloronitrobenzène (P.C.N.B.). Il doit, cependant, être réservé à des cas précis car il est très onéreux, souvent phytotoxique et susceptible de modifier le goût des tubercules.

A. CRESPIY

Ingénieur d'Agronomie